



Les apprentis cuisiniers dans un château du XVIe

Le chef étoilé Christian Têtedoie a reçu lundi les clefs du château où il va, avec d'autres acteurs de la gastronomie lyonnaise, ouvrir un centre d'apprentissage pour former des jeunes aux métiers de la cuisine. « On souhaite leur transmettre le goût de l'effort et l'envie de réussir », a lancé lors de la cérémonie M. Têtedoie, meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin. Le futur centre de formation d'apprentis (CFA) de la gastronomie sera implanté au sein du château de la Croix-Laval, un édifice du XVIe situé à 20 minutes de Lyon et vacant depuis 2007. À partir de septembre 2022, le bâtiment de 5000 mètres carrés accueillera des jeunes sortis de troisième, âgés de 15 à 18 ans, ainsi que des adultes en reconversion professionnelle. Un modèle très différent donc du célèbre Institut Paul Bocuse, au fonctionnement « grande école » et aux frais de scolarité élevés. Le cursus sera en effet gratuit pour les élèves et durera de un à quatre ans en fonction du diplôme recherché : certificat d'aptitude professionnel (CAP), brevet ou baccalauréat professionnel. L'initiative est née d'un appel à projet de la métropole de Lyon, qui en assure le financement avec différents mécènes. La rénovation du site permettra la création de deux restaurants d'application, gastronomique et bistrannique, ouverts en soirée et le week-end, d'un salon de thé, d'un espace de banquet et d'un internat pour les élèves. Les jeunes auront aussi accès au potager-conservatoire du château.